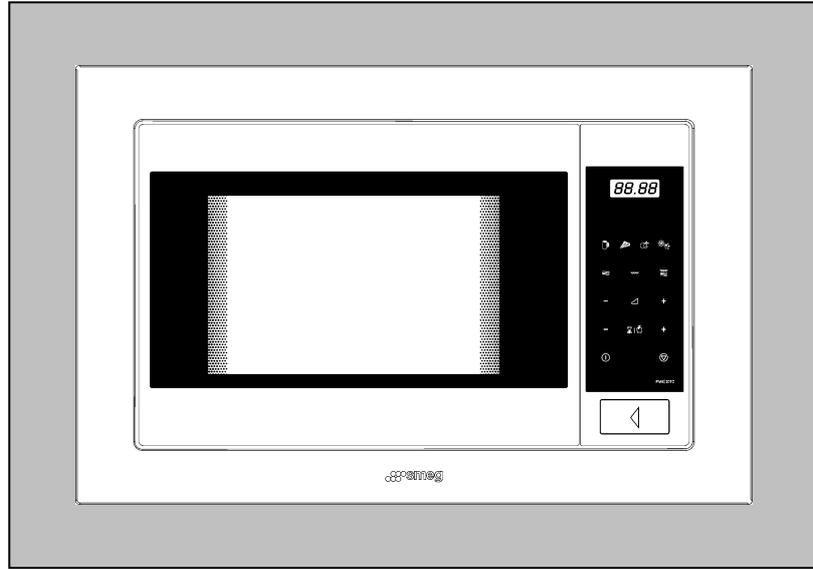


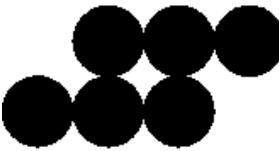
Instructions for Use
Microwave

Gebrauchsanweisung
Mikrowelle

Instructions d'utilisation
Micro-ondes

تعليمات الاستخدام
فرن المايكروويف



 **smeg**

Index

Consignes de sécurité	47
Instructions de sécurité	51
Les avantages des micro-ondes	52
Description du four micro-ondes	53
Description des fonctions	53
Fonctions de Base	54
Instructions de fonctionnement.....	55
Fonction Micro-ondes	55
Fonction Grill	56
Fonction Micro-ondes + Grill	56
Décongélation par poids (automatique).....	56
Décongélation par poids (automatique).....	57
Décongélation par temps (manuelle)	58
Fonction spéciale: BOISSON	58
Fonction spéciale: PIZZA.....	59
Fonction spéciale: POULET.....	59
Programmation du four micro-ondes.....	60
Pendant le fonctionnement... ..	61
Conseils pour une bonne Utilisation du Four	62
Conseils sur L'utilisation de la Vasseille	63
Entretien du Four.....	65
Caractéristiques techniques	66
Spécifications.....	66
Rebut de cet appareil usagé	66
Instructions pour l'Installation	67
Service d'Assistance Technique (S.A.T.).....	68
Installation	90

Chère Cliente,

Nous tenons, tout d'abord, à vous remercier de votre préférence pour notre produit. Nous sommes sûrs que ce Four Micro-ondes moderne, fonctionnel et pratique, fabriqué avec des matériaux de première qualité, vous satisfera pleinement.

Afin de tirer le meilleur usage et la plus grande satisfaction de cet appareil, nous vous recommandons de lire attentivement les instructions contenues dans ce mode d'emploi et la notice ci-jointe, ceux-ci vous permettront de connaître toutes les caractéristiques du four et d'éviter des incidents dus à une mauvaise utilisation.

CONSERVEZ CETTE DOCUMENTATION, ELLE POURRA VOUS ÊTRE UTILE ULTÉRIEUREMENT.

Vous pouvez aussi télécharger le manuel d'utilisation sur www.smeg.it

Consignes de sécurité



Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement"

SECURITE DES ENFANTS ET DES PERSONNES VULNERABLES

Avertissement! Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans, ainsi que des personnes dont les capacités physiques, sensorielles et mentales sont réduites ou dont les connaissances et l'expérience sont insuffisantes, à condition d'être surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
- **AVERTISSEMENT:** Les enfants peuvent utiliser l'appareil sans surveillance quand les instructions appropriées ont été transmises afin que l'enfant utilise l'appareil en sécurité et comprend les dangers d'un usage incorrect.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- **AVERTISSEMENT:** Tenez les enfants éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer. Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Les enfants ne doivent pas nettoyer ni entreprendre une opération de maintenance sur l'appareil sans surveillance.

SÉCURITÉ GÉNÉRALE

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des situations telles que :
 - dans des cuisines réservées aux employés dans des magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
 - dans des bâtiments de ferme ;
 - par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour;
 - en chambre d'hôtes.

Consignes de sécurité

- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- **AVERTISSEMENT!** Ne faites pas chauffer de liquides ni d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à microondes.
- Lorsque vous faites chauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.
- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons.

L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.

- **Attention!** Le four ne peut pas être utilisé si:

- La porte ne ferme pas correctement;
- Les gonds de la porte sont endommagés;
- Les surfaces de contact entre la porte et l'avant de l'appareil sont endommagées;
- La vitre de la porte est endommagée;
- Il y a fréquemment un arc électrique à l'intérieur, malgré l'absence de tout objet métallique.

Le four ne peut être réutilisé qu'après avoir été réparé par un technicien du Service d'assistance technique.

- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.

Consignes de sécurité

- Les oeufs dans leur coquille et les oeufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson.

INSTALLATION

- Prévoir, pour l'installation électrique, un dispositif permettant de débrancher l'appareil du secteur au niveau de tous les pôles une ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- Sont considérés comme appropriés des dispositifs de protection tels que par ex. les disjoncteurs, les fusibles (dévisser les fusible de leur socle), les disjoncteurs différentiels et les contacteurs. Cette installation doit être faite conformément a la réglementation courante.
- Si la connexion électrique se fait par une prise qui reste accessible après l'installation, il n'est pas nécessaire de fournir le dispositif de separation mentionné.
- L'encloisonnement doit être assurer de façon a proteger des chocs électriques.
- Attention: Le four doit être obligatoirement relié à la terre.

NETTOYAGE

- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les surfaces de contact de la porte (l'avant de la cavité et la partie intérieure de la porte) doivent être maintenues très propres pour garantir le bom fonctionnement du four.
- S'il vous plaît, soyez attentif aux indications concernant le nettoyage, figurant au point "Nettoyage et entretien du four".

Consignes de sécurité

RÉPARATION

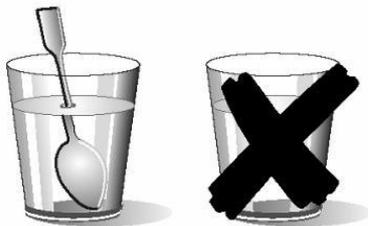
- **Avertissement:** Avant toute opération de maintenance, déconnectez l'alimentation électrique.
- **Avertissement:** Toute opération de maintenance ou de réparation nécessitant le retrait de l'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- **Avertissement:** Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un professionnel qualifié afin d'éviter tout danger.
- Les réparations ou opérations de maintenance, en particulier des pièces sous tension, ne peuvent être réalisées que par des techniciens certifiés par le fabricant.

Instructions de sécurité

- **Attention!** Ne chauffez pas de l'alcool pur ni des boissons alcooliques.

RISQUE DE FEU !

- **Attention!**
- Pour éviter que les aliments ne chauffent trop ou ne prennent feu, il est très important, quand vous chauffez de petites quantités de nourriture, de ne pas sélectionner des périodes de fonctionnement trop longues, ni des niveaux de puissance trop élevés. Le pain, par exemple, peut brûler au bout de 3 m avec une puissance trop élevée.
- Utilisez la fonction gril seulement pour gratiner et surveillez constamment l'appareil. Si vous utilisez un mode de fonctionnement combiné pour le gril, prêtez attention au temps.
- N'approchez jamais les cables d'alimentation d'autres appareils électriques de la porte chaude du four. La gaine isolante pourrait fondre.
Danger de court-circuit!



- **Attention quand vous chauffez des liquides!**
- Si vous retirez des liquides du four (eau, café, thé, lait, etc..) lorsqu'ils sont près d'atteindre leur point d'ébullition, ils peuvent déborder ou des gouttes peuvent être projetées hors du récipient.
DANGER DE LÉSIONS ET DE BRÛLURES!
- Pour éviter cette situation, mettez une petite cuillère ou une baguette en verre dans le récipient dont vous chauffez le contenu.

Vous éviterez d'endommager votre four ainsi que toute autre situation dangereuse si vous respectez les indications suivantes:

- Ne mettez pas le four en fonctionnement sans le manchon, le support du plateau et le plateau rotatif.
- Ne mettez pas votre four en marche à vide. Sans rien à chauffer, il peut en effet se trouver en surcharge et être endommagé.
- **RISQUE DE DÉTÉRIORATION!**
- Pour effectuer des tests de programmation du four, placez-y un verre d'eau. Celle-ci absorbera les micro-ondes et le four ne sera pas endommagé.
- Ne couvrez et n'obstruez pas les ouvertures de ventilation.
- N'utilisez que de la vaisselle adéquate pour micro-ondes. Vérifiez, avant de les utiliser dans le four, que la vaisselle et les récipients sont adaptés (voir chapitre sur le type de vaisselle).
- Ne retirez pas le couvercle en mica situé au plafond de la cavité! Ce couvercle évite que les graisses et particules d'aliments n'endommagent le générateur de microondes.
- Ne laissez aucun objet inflammable dans le four, il peut brûler si vous l'allumez.
- N'utilisez pas le four comme rangement.
- Vous ne pouvez pas cuire les oeufs, avec ou sans coquille, dans un four micro-ondes car ils peuvent éclater.
- N'utilisez pas le four micro-ondes pour frire dans l'huile, car il est impossible d'en contrôler la température sous l'action des micro-ondes.
- Pour éviter les brûlures, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler les récipients et toucher le four.
- Ne vous appuyez pas, ne mettez aucun poids sur la porte ouverte du four. Cela pourrait endommager la zone des gonds. La porte peut supporter un poids maximum de 8 kg.
- Le plateau rotatif et les grilles supportent une charge maximum de 8 kg. Ne dépassez pas cette charge, pour éviter des dégâts.

Les avantages des micro-ondes

Avec une cuisinière traditionnelle, la chaleur créée par les brûleurs de gaz ou par les résistances pénètre lentement de l'extérieur vers l'intérieur de l'aliment. Il y a, par conséquent, une grande perte d'énergie pour chauffer l'air, les composants du four et les récipients.

Dans les micro-ondes, la chaleur est générée par les aliments eux-mêmes, elle passe de l'intérieur vers l'extérieur. Il n'y a aucune perte de chaleur dans l'air, dans les parois de la cavité ni dans les récipients (s'ils sont bien adaptés aux micro-ondes), c'est-à-dire que seul l'aliment est chauffé.

En résumé, les fours micro-ondes offrent les avantages suivants:

1. Gain de temps de cuisson: réduction jusqu'à 3/4 du temps par rapport à la cuisson traditionnelle.
3. Décongélation ultrarapide des aliments, ce qui réduit le risque de produire des bactéries.
4. Économie d'énergie.
5. Le temps de cuisson étant réduit, les aliments gardent mieux leur valeur nutritive.
6. Nettoyage facile.

Mode de fonctionnement du four micro-ondes

Le four micro-ondes possède une valve à haute tension appelée magnétron, qui convertit l'énergie électrique en énergie micro-ondes. Ces ondes électromagnétiques sont canalisées vers l'intérieur du four au moyen d'un conducteur d'ondes puis distribuées par un diffuseur métallique ou au moyen d'un plateau rotatif.

À l'intérieur du four, les micro-ondes se propagent dans tous les sens et sont réfléchies par les parois métalliques. Elles pénètrent alors uniformément dans les aliments.

Comment les aliments chauffent-ils?

Tous les aliments contiennent de l'eau dont les molécules vibrent sous l'action des micro-ondes.

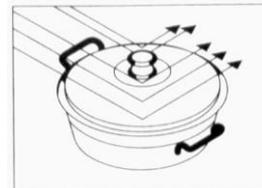
La friction entre les molécules provoque la chaleur qui élève la température des aliments. Ils peuvent être décongelés, cuits ou maintenus chauds.

Du fait que les aliments chauffent de l'intérieur:

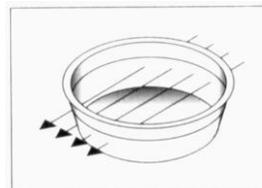
- Ils peuvent être cuisis sans liquides ni graisses, ou avec très peu;
- Décongeler, chauffer ou cuisiner est plus rapide dans un four micro-ondes que dans un four conventionnel;
- Les vitamines, sels minéraux et substances nutritives sont conservés;
- Ni la couleur naturelle ni le goût des aliments ne sont altérés.

Les micro-ondes traversent la porcelaine, le verre, le carton, le plastique, mais pas le métal. Vous ne pouvez donc pas utiliser dans le four micro-ondes de récipients métalliques, ou dont certaines parties sont en métal.

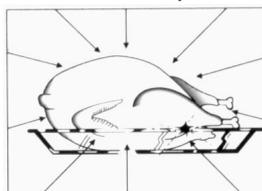
Les micro-ondes sont réfléchies par le métal...



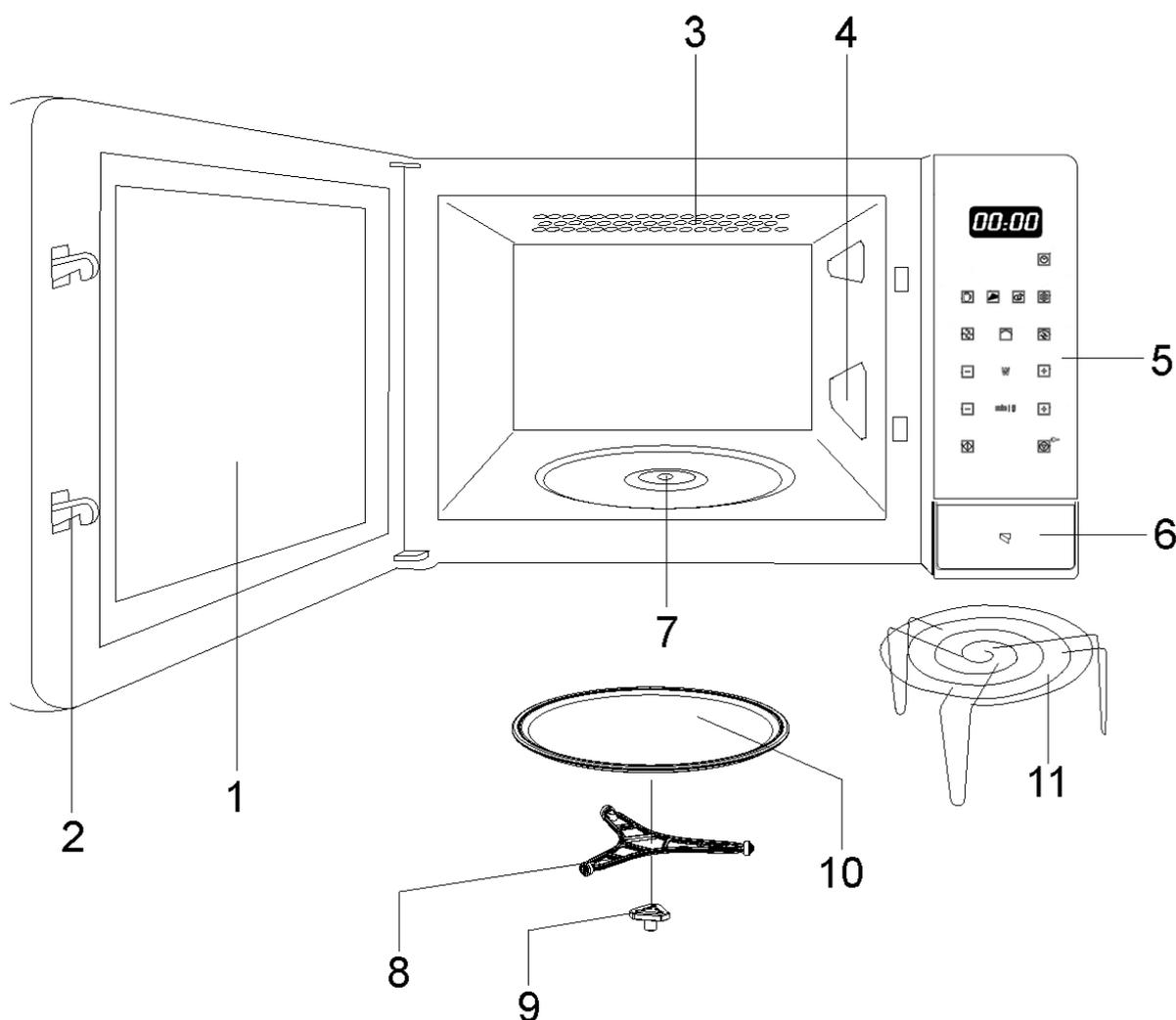
...traversent le verre et la porcelaine...



... et sont absorbées par les aliments



Description du four micro-ondes



- | | | |
|-----------------------|--|----------------------|
| 1. Vitre de la porte | 5. Panneau de commandes | 9. Manchon du moteur |
| 2. Les captures | 6. Bouton d'ouverture | 10. Plateau rotatif |
| 3. Gril en quartz | 7. Orifice pour le support du plateau tournant | 11. Grille |
| 4. Couverture en mica | 8. Support du plateau tournant | |

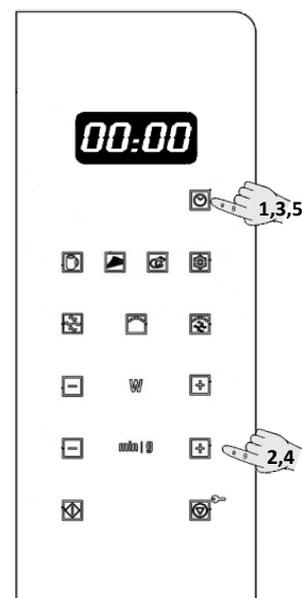
Description des fonctions

Symbole	Description	Puissance	Aliments
P 01	Garder chaud	170 W	Décongélation lente pour les aliments délicats. Garder chaud.
P 02	Décongeler	340 W	Cuire à chaleur douce, faire revenir du riz. Décongélation rapide.
P 03	Minimum	510 W	Faire fondre du beurre. Chauffer des aliments pour bébés.
P 04	Moyen	680 W	Cuire des légumes et des aliments. Cuire et chauffer délicatement. Chauffer et cuire de petites quantités. Chauffer des aliments délicats.
P 05	Maximum	850 W	Cuire et chauffer rapidement des liquides et aliments pré-cuisinés.

Fonctions de Base

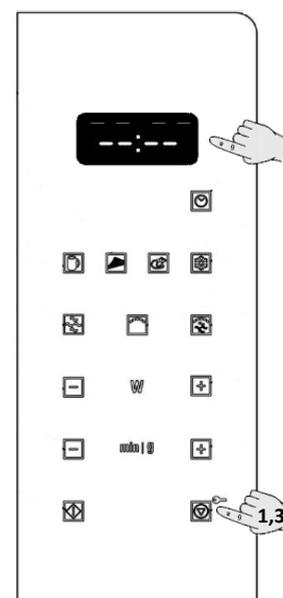
Régler l'horloge

1. Appuyer sur la touche HORLOGE jusqu'à ce que les chiffres clignotent.
2. Introduire la valeur de l'heure en appuyant sur les touches - et +.
3. Appuyez à nouveau sur la touche HORLOGE pour régler la valeur des minutes.
4. Introduire la valeur des minutes en appuyant sur les touches - et +.
5. Appuyer sur la touche HORLOGE pour terminer.



Blocage de sécurité

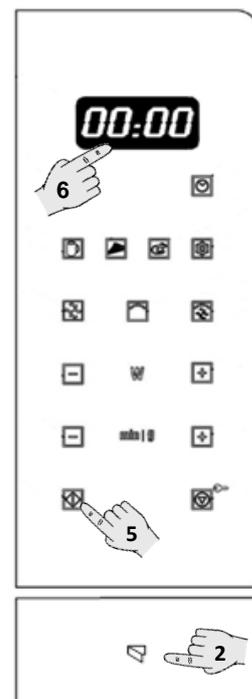
1. Le fonctionnement du four peut être bloqué (par exemple, pour éviter son utilisation par des enfants) en appuyant sur la touche STOP pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit. L'écran affichera 4 lignes et le four se bloquera.
2. Vous pouvez afficher l'horloge à tout moment en appuyant brièvement sur la touche START.
3. Pour débloquer le four, appuyez sur la touche START pendant 3 secondes. À la fin de ce temps, un signal sonore retentit et l'écran affichera à nouveau l'horloge.



Instructions de fonctionnement

Consultez la figure qui apparaît dans le dépliant de l'annexe et procédez comme suit:

1. Branchez le four à une source d'alimentation appropriée (voir Instructions d'installation).
2. Ouvrez la porte en appuyant sur le bouton d'ouverture. Pour les modèles qui ne possèdent pas ce bouton, il suffit de tirer la porte. La lumière intérieure du four devrait s'allumer.
3. Placez le récipient avec les aliments sur le plateau ou la grille.
4. Sélectionnez la fonction et le temps de cuisson souhaités, conformément aux indications qui figurent dans les chapitres suivants.
5. Fermez la porte, puis appuyez sur la touche START.
6. Le four commencera à fonctionner. L'écran numérique affichera le temps de fonctionnement restant.

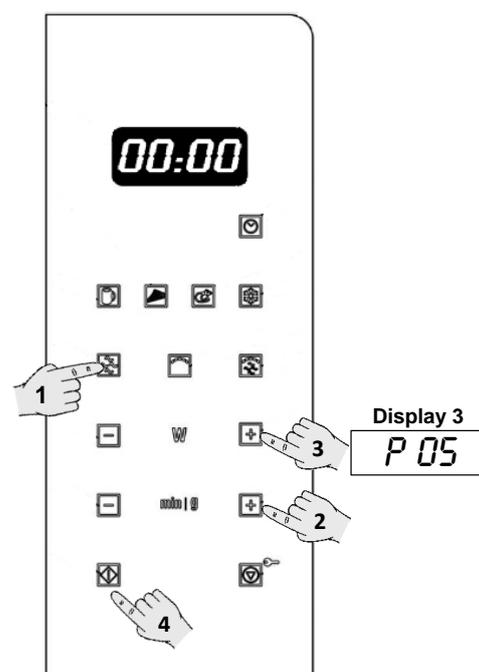


REMARQUE IMPORTANTE

Les touches du panneau de commandes s'illuminent afin de faciliter la programmation du four micro-ondes. Par défaut, les touches susceptibles d'être actionnées resteront illuminées en **blanc**. Quand l'une d'elles est sélectionnée, elle est alors illuminée en **rouge**.

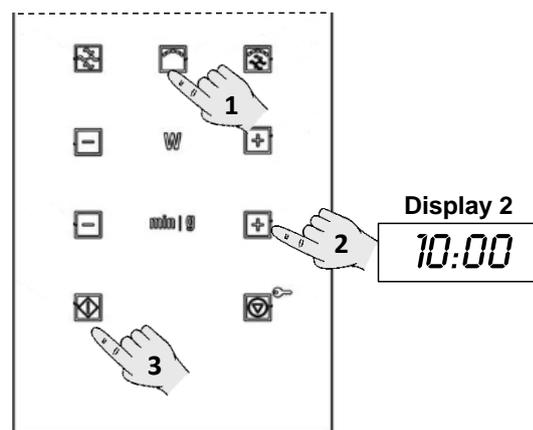
Fonction Micro-ondes

1. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches - et + .
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches - et +. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.



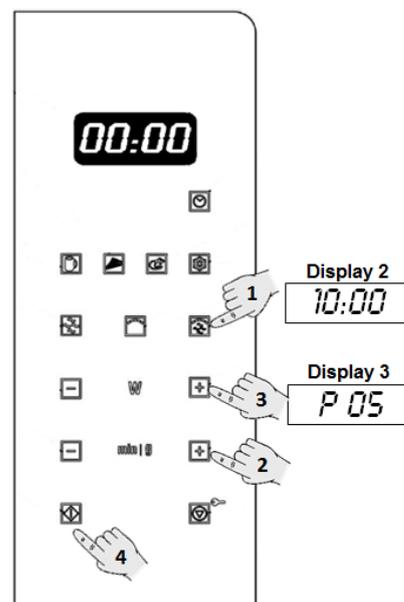
Fonction Grill

1. Appuyez sur la touche GRILL. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches - et +.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.



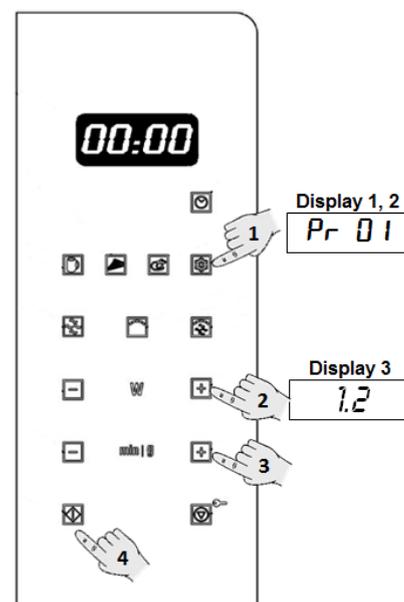
Fonction Micro-ondes + Grill

1. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL. Cette touche s'illuminera en rouge.
2. Introduire le temps de fonctionnement (par exemple 10 minutes), en appuyant sur les touches - et +.
3. Pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes, appuyez sur les touches - et +. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four fonctionnera par défaut à la puissance maximale.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commencera à fonctionner.



Décongélation par poids (automatique)

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Indiquez le type d'aliment, en appuyant sur les touches - et +. Si vous n'appuyez pas sur ces touches, le four sélectionnera par défaut le type d'aliment 1.
3. Introduisez le poids de l'aliment (par exemple 1,2 kg) en appuyant sur les touches - et +.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
5. Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START pour poursuivre le processus de décongélation.



Décongélation par poids (automatique)

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation par poids, les intervalles de poids respectifs, les intervalles de temps de décongélation, les intervalles de temps d'attente (pour permettre une distribution appropriée de la température) ainsi que des recommandations.

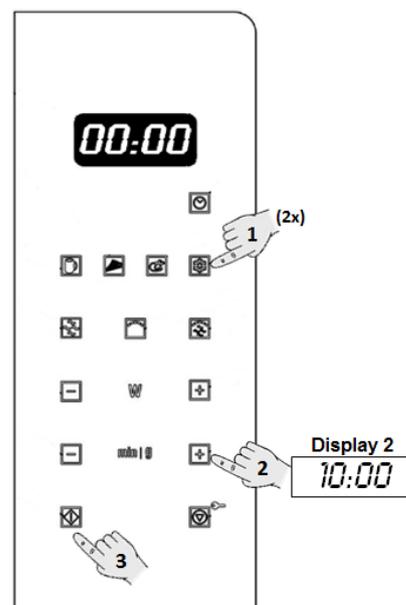
Code	Aliment	Poids	Temps de décongélation	Temps d'attente	Recommandations
1	Viandes	0,1 - 1,5 kg	4 - 61 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
2	Volailles	0,1 - 1,5 kg	4 -61 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
3	Poissons	0,1 - 1,5 kg	4 -63 min	20 -30 min	Couvrir les extrémités les plus fines de papier aluminium. Retourner quand le signal du four retentit.
4	Fruits	0,1 -0,5 kg	2 -13 min	5 -10 min	Placer le fruit dans un récipient en verre et couvrez-le pendant la décongélation ainsi que le temps d'attente.
5	Pain	0,1 -0,8 Kg	2 -19 min	5 -10 min	Placer le pain sur le plateau en verre recouvert d'un torchon fin et propre.

REMARQUES IMPORTANTES:

- Pour la fonction Décongélation par poids, le poids à indiquer est le poids de l'aliment sans compter celui du récipient.
- Utilisez la fonction Décongélation par poids seulement pour des aliments crus.
- Cette fonction donne de meilleurs résultats si les aliments sont à une température de -18°C et si les aliments passent directement du congélateur au four.
- Si les aliments se trouvent à une température supérieure (car le congélateur n'est pas à 3 étoiles ou que les aliments ont été sortis du congélateur depuis plus de 20 minutes), le temps calculé par le four s'avérera trop long et peut entraîner des risques d'incendie. Dans ce cas, sélectionnez un poids inférieur au poids réel de l'aliment.
- Dans les cas précédents, et pour des aliments pré cuisinés et congelés, utilisez la fonction Décongélation par temps en commençant avec des temps courts.
- Quand vous utilisez du papier aluminium pour protéger les parties les plus fines des aliments, assurez-vous qu'il ne soit pas en contact avec les parois du four afin d'éviter tout dommage.

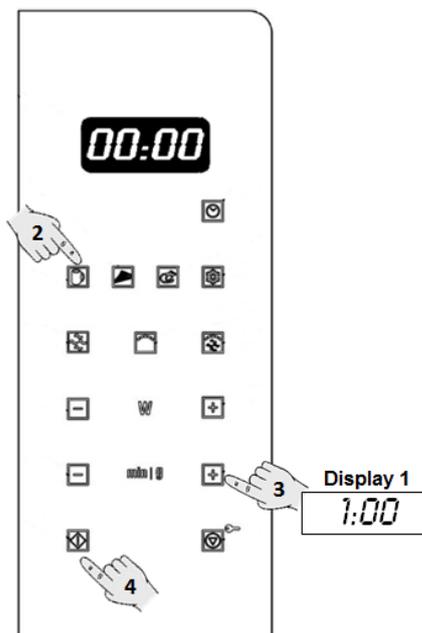
Décongélation par temps (manuelle)

1. Appuyez 2 fois sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Introduisez le temps de décongélation (par exemple 12 minutes), en appuyant sur les touches - et +.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START pour continuer le processus de décongélation.



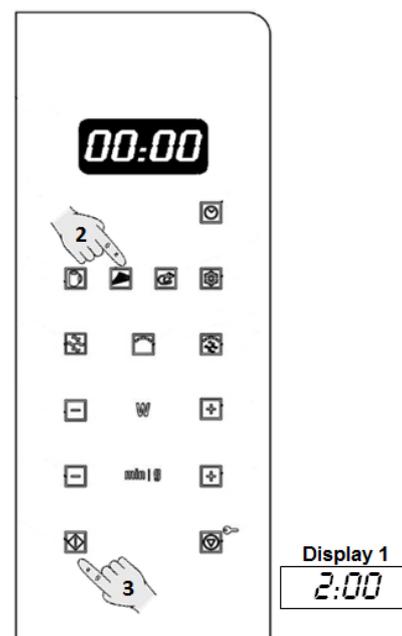
Fonction spéciale: BOISSON

1. Placez la boisson (150 ml à 30 ml de café, de thé, d'eau, de lait, etc.) dans un récipient résistant à la chaleur sur le plateau.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale BOISSON. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Vous pouvez augmenter le temps de cette fonction par intervalles de 30 secondes en appuyant de façon répétée sur la touche Fonction spéciale BOISSON. On pourra également le faire en appuyant sur les touches - et +.
4. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.



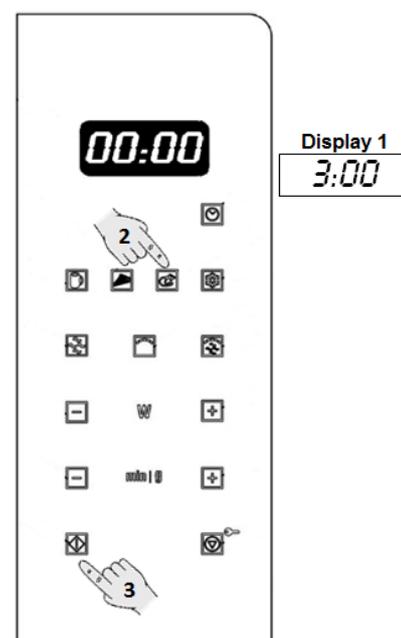
Fonction spéciale: PIZZA

1. Saupoudrez avec un peu de farine le plateau, puis placez la pizza directement sur celui-ci.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale PIZZA. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente de 2 minutes pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale PIZZA en clignotant.



Fonction spéciale: POULET

1. Découpez le poulet (400 à 500 g), puis placez-le sur un récipient résistant à la chaleur sur le plateau. Ajouter de l'huile, des épices, du sel et tout autre ingrédient de votre choix.
2. Appuyez sur la touche Fonction spéciale POULET. Cette touche s'illumine en rouge.
3. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
4. Le temps total de cuisson est de 30 minutes divisé en 4 périodes de 7,5 minutes. À la fin de chacune des 3 premières périodes, le four s'arrêtera et émettra un signal sonore. Retournez les morceaux de poulet, puis appuyez sur la touche START pour continuer la cuisson.
5. À la fin de la cuisson, il y a une période d'attente pendant laquelle le four continuera à fonctionner et où l'écran affichera l'indicateur de la fonction spéciale POULET en clignotant.

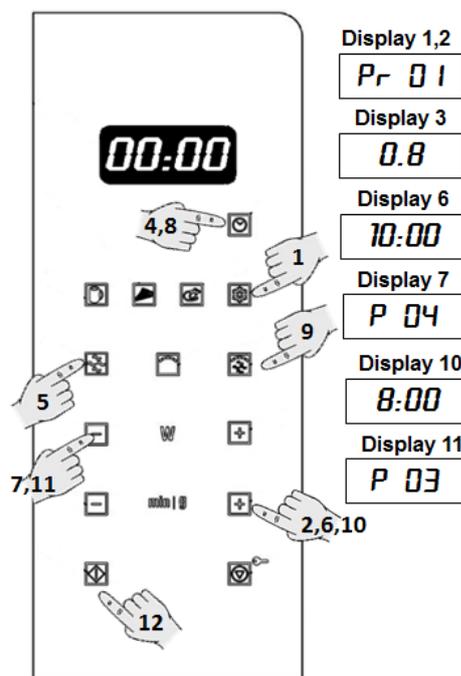


Programmation du four micro-ondes

Les fonctions normales (Micro-ondes, Grill, Micro-ondes + Grill, Décongélation par poids et Décongélation par temps) peuvent être programmées de façon séquentielle jusqu'à un maximum de 3 fonctions.

Par exemple, pour décongeler par poids 800 g de viande, chauffer dans le four micro-ondes pendant 10 minutes à puissance 4, puis utiliser la fonction Micro-ondes + Grill pendant 8 minutes à puissance 3, procédez comme suit.

1. Appuyez sur la touche DÉCONGÉLATION. Cette touche s'illumine en rouge.
2. Le type d'aliment viande (type 1) est sélectionné par défaut.
3. Indiquez le poids de l'aliment (0,8 kg) en appuyant sur les touches - et +.
4. Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION pour accéder à la programmation de la fonction suivante.
5. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES. Cette touche s'illumine en rouge.
6. Indiquez le temps de fonctionnement (10 minutes) en appuyant sur les touches - et +.
7. Appuyez sur la touche - pour modifier le niveau de puissance du four micro-ondes au niveau 4.
8. Appuyez sur la touche HORLOGE/PROGRAMMATION pour accéder à la programmation de la fonction suivante.
9. Appuyez sur la touche MICRO-ONDES + GRILL. Cette touche s'illumine en rouge.
10. Indiquez le temps de fonctionnement (8 minutes) en appuyant sur les touches - et +.
11. Appuyez 2 fois sur la touche - pour modifier la valeur du niveau de puissance du four micro-ondes au niveau 3.
12. Appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner.
13. Quand le four s'arrête et émet un signal sonore, ouvrez la porte et remuez les aliments. Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START.



Pendant le fonctionnement...

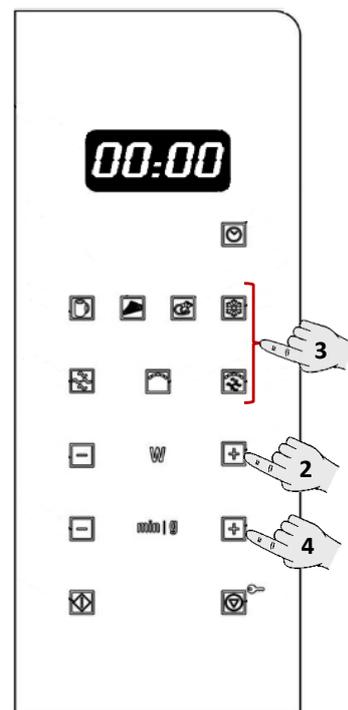
Vous pouvez ouvrir la porte du four à tout moment pendant la cuisson des aliments, dans ce cas:

- LA PRODUCTION DE MICRO-ONDES EST IMMÉDIATEMENT INTERROMPUE;
- Le Grill se déconnecte, se maintenant à une haute température;
- Le temporisateur s'arrêtera automatiquement, indiquant le temps de fonctionnement restant.

Vous pourrez ainsi, si vous le souhaitez:

1. Remuer ou agiter les aliments afin d'améliorer l'uniformité de la cuisson;
2. Régler le niveau de puissance du four micro-ondes en appuyant sur la touche - ou +.
3. Sélectionner une autre fonction en appuyant sur les touches de fonction;
4. Ajuster le temps de fonctionnement restant en appuyant sur les touches - et +.

Refermez la porte, puis appuyez sur la touche START. Le four commence à fonctionner à nouveau.



Interruption du fonctionnement

Pour arrêter le fonctionnement du four avant la fin du temps programmé, appuyez sur la touche STOP ou ouvrez la porte.

Si vous ne souhaitez pas continuer à chauffer les aliments, fermez la porte, puis appuyez à nouveau sur la touche STOP. Le signal sonore du four retentit et l'écran affiche l'horloge.

À la fin du temps de fonctionnement, le four s'arrêtera, en émettant 3 signaux sonores et l'écran affichera le mot «End». Les signaux sonores se répéteront toutes les 30 secondes jusqu'à ce que la porte du four soit ouverte ou que la touche STOP soit pressée.

Économie d'énergie

Ce micro-ondes dispose d'un mode spécial d'économie d'énergie qui est activé automatiquement au bout de 10 minutes d'inactivité.

Dans le mode d'économie d'énergie, toutes les touches du panneau sont éteintes et l'affichage indique l'heure.

Le mode d'économie d'énergie sera immédiatement désactivé si vous appuyez sur une touche de fonction.

Conseils pour une bonne Utilisation du Four

Fonctionnement du Micro-ondes

Avant d'utiliser n'importe quel récipient, vérifiez s'il est approprié aux fours à micro-ondes (VOIR CONSEILS SUR LA VAISSELLE À UTILISER).

Incisez toujours la peau des aliments avant de les cuisiner.

Quand vous chaufferez les liquides, mettez-les dans un récipient ayant une large ouverture pour que l'évaporation se fasse convenablement.

Rappelez-vous que dans les micro-ondes...

1. Plus grande est la quantité d'aliments, plus grand sera le temps nécessaire pour les cuisiner.
2. Plus basse est la température des aliments, plus de temps il faudra pour les cuisiner.
3. Les aliments moins denses se préparent plus rapidement.
4. Une distribution parfaite des aliments dans la base du four, garantit une meilleure uniformité de la cuisson. Vous pourrez cuisiner plusieurs types d'aliments en même temps en disposant les aliments les moins consistants dans le centre d'un plateau et les plus consistants autour.
5. Laisser reposer les aliments avant de les servir améliore la cuisson. En effet, même après avoir éteint le four, les aliments continuent à cuire quelques instants.
6. Couvrir les aliments, permet de réduire le temps de cuisson et de retenir les liquides provenant de celle-ci (les aliments ne dessèchent pas autant). Les couvercles doivent être en matériel transparent aux micro-ondes et devront avoir un petit orifice pour que la vapeur puisse sortir.

Fonctionnement du Gril (seulement pour les modèles avec gril)

Pour obtenir une meilleure rentabilité du gril, utilisez la grille qui vous est fournie avec l'appareil.

Ne mettez pas la grille en contact avec les surfaces métalliques de la cavité car cela pourrait produire un arc électrique et endommager le four.

NOTES IMPORTANTES:

1. Quand on utilise le gril pour la première fois, il est normal qu'il se produise des fumées et des odeurs à cause des huiles utilisées au cours du processus de fabrication.
2. Quand le gril a déjà été utilisé plusieurs fois, il est normal que l'aire perforée qui protège les résistances du gril se déforme et acquière une couleur dorée. Ceci est dû aux températures élevées que le gril atteint pendant son fonctionnement.
3. Le verre de la porte atteint de hautes températures pendant le fonctionnement du gril. C'est pourquoi le four doit être installé à une hauteur de 80 cm du sol, AFIN DE LE MAINTENIR ÉLOIGNÉ DE LA PORTÉE DES ENFANTS.
4. Pendant le fonctionnement du gril, les parois de la cavité du four et la grille seront très chauds. L'usage de gants de cuisine est recommandé.
5. Quand le gril fonctionne pendant longtemps, il est normal que les résistances s'éteignent pendant de courts moments quand le limiteur de température de sécurité se met en marche.
6. Ne pas utiliser de récipients en plastique ou autres matériaux peu résistants à la température, car ils pourraient être détruits à cause des hautes températures atteintes par le gril.

Conseils sur L'utilisation de la Vaisselle

Métal

Dans le four à Micro-ondes, ne pas utiliser de récipients en métal (conserves, etc.), d'emballages en aluminium ni de couverts. Le métal réfléchit les micro-ondes et les aliments ne chauffent pas.

Les aliments doivent être retirés des emballages en aluminium et doivent être mis dans des récipients appropriés aux micro-ondes. Comme les micro-ondes ne passent pas à travers l'aluminium, seul le dessus des aliments est chauffé. En utilisant un récipient approprié, la chaleur sera distribuée uniformément aux aliments.

EXCEPTIONS:

Pour réussir à décongeler ou cuisiner uniformément des morceaux de viande de grandeurs différentes, vous pourrez couvrir les parties les plus fines avec une feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium doit être éloignée au minimum de 2 cm des parois du four, autrement cela pourra provoquer un court-circuit.

Les broches en métal peuvent être utilisées à condition qu'elles soient plus fines que le morceau de viande.

Verre

Tous les récipients en verre peuvent être utilisés s'ils résistent aux températures élevées.

Le cristal contient un certain pourcentage de plomb, pouvant se fendre s'il est utilisé dans un four à micro-ondes. Cette situation pourra également se produire avec des récipients en verre qui ont des rebords ébréchés.

Porcelaine

La vaisselle en porcelaine peut être utilisée dans le four à micro-ondes, mais elle ne doit pas avoir de poignées creuses. En effet, l'humidité peut s'incruster à l'intérieur des poignées creuses et sous l'action des micro-ondes celle-ci entraînera une augmentation de la pression, suivie de la destruction de la poignée.

Vaisselle en Grès émaillé

Cette vaisselle peut chauffer beaucoup.

La vaisselle en Grès émaillé comportant des dessins peut être utilisée dans le four à micro-ondes à condition que les dessins soient sous l'émail.

Certains émaux et couleurs contiennent des substances métalliques. La vaisselle avec ce type d'émail et ces couleurs ne devra pas être utilisée dans le four à micro-ondes car elle peut s'abîmer.

Les récipients qui ont reçu un bain en or ou en argent peuvent noircir sous l'action des micro-ondes.

Plastique

La vaisselle en plastique devra être résistante à des températures d'au moins 180° C, sinon elle pourra se déformer. La vaisselle de MÉLAMINE n'est pas adéquate pour les fours à micro-ondes parce qu'elle chauffe beaucoup.

Pour chauffer ou cuisiner des aliments dans des sacs plastiques, ceux-ci devront être perforés pour que la vapeur puisse sortir, empêchant l'éclatement du sac.

Bois

Les récipients en bois ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes. Le bois contient de l'eau qui s'évapore sous l'action des micro-ondes et le récipient peut se fendre.

Test de la Vaisselle

Si vous avez des doutes quant à l'utilisation de la vaisselle en verre, argile ou porcelaine dans le four à micro-ondes, faites le test suivant:

1. Mettez le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four.
2. Fermez la porte.
3. Sélectionnez la fonction Micro-ondes à la puissance maximale.
4. Ajustez le temps de fonctionnement à une minute.

Obs.: Le four commence à fonctionner.

Si au cours de ce test vous entendez des bruits accompagnés d'étincelles, débranchez immédiatement l'appareil.

La vaisselle présentant ce comportement ou étant très chaude lors de sa sortie du four, n'est pas adéquate au Micro-ondes.

EXCEPTIONS:

Les récipients en grès émaillé contiennent beaucoup de molécules d'eau et pour cette raison ils chauffent beaucoup. Ils peuvent être utilisés, malgré tout, dans le four à Micro-ondes.

En cas de doute, contactez le fournisseur de vaisselle et certifiez-vous qu'elle est adéquate aux Micro-ondes.

Couvercles

L'utilisation des couvercles en verre, en plastique ou d'une pellicule de plastique est conseillée pour:

1. Empêcher la sortie excessive de vapeur, principalement pour les cuissons longues;
2. Accélérer le processus de cuisson des aliments;
3. Empêcher que les aliments dessèchent;
5. Empêcher que la saveur ne se perde.

Les couvercles devront avoir des orifices pour empêcher la formation de pression. La pellicule en plastique devra être perforée.

Les biberons, les bouchons de nourriture pour bébé et autres récipients similaires doivent être chauffés sans couvercle, sinon ils risquent d'éclater.

Entretien du Four

Nettoyage

VÉRIFIEZ QUE LA FICHE ÉLECTRIQUE SOIT DÉBRANCHÉE DE LA PRISE DE COURANT AVANT DE NETTOYER LE FOUR.

NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE ABRASIFS.

EXTÉRIEUR

1. Nettoyez la surface extérieure avec un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de ventilation du four.

INTÉRIEUR

1. Nettoyez les parois du four après chaque utilisation avec un chiffon humide.
2. Évitez que l'eau pénètre dans les orifices de la cavité.
3. Si un certain temps s'est écoulé après le dernier nettoyage et que la cavité du four est sale, mettez un verre d'eau sur le plateau et branchez le four pendant 4 minutes sur la puissance maximum des micro-ondes. La vapeur libérée ramollit la saleté qui sera plus facile à nettoyer avec un chiffon doux.
4. Le plateau peut se laver normalement avec du détergent pour la vaisselle ou dans le lave-vaisselle.

LA PORTE, LE JOINT DE LA PORTE ET LE DEVANT DU FOUR

1. **Ces parties devront être toujours nettoyées, spécialement les surfaces de contact entre la porte et le devant du four, afin de garantir une bonne barrière aux micro-ondes.**
2. Utilisez un détergent neutre, de l'eau tiède et séchez avec un chiffon doux.

Caractéristiques techniques

Spécifications

- Tension AC.....	Voir plaque de caractéristiques
- Puissance requise.....	1200 W
- Puissance du grill.....	1050 W
- Puissance de sortie micro-ondes.....	800 W
- Fréquence de micro-ondes... ..	2450 MHz
- Dimensions extérieures (L×H×P).	595 × 390 × 325 mm
- Dimensions intérieures (L×H×P).	305 × 210 × 280 mm
- Capacité du four.	20 l
- Poids	18,6 kg

Rebut de cet appareil usagé

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).

En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Instructions pour l'Installation

Retirez le four de l'emballage.

Retirez tous les matériaux d'emballage et les accessoires de l'intérieur du four.

Vérifiez si les pièces suivantes se trouvent en bon état:

- Porte et charnières;
- Le devant du four;
- La partie intérieure et extérieure du four.

Si vous trouvez un défaut dans ces pièces N'UTILISEZ PAS LE FOUR, et contactez le vendeur.

Placez le four sur une surface plane et capable de supporter son poids.

Pour permettre une bonne réfrigération de l'appareil, il est recommandé d'installer le four à micro-ondes dans un meuble ayant une ouverture sur la partie supérieure (voir la notice d'instructions pour l'installation ci-jointe).

Attention: La fiche de prise de courant du four micro-ondes doit être accessible après installation.

Au moment d'installer le four à micro-ondes, vérifiez que le câble d'alimentation n'est pas en contact avec la partie arrière car les hautes températures pourraient l'abîmer.

Lorsque le four à micro-ondes est installé en colonne avec un four électrique, il faut éviter qu'il soit placé sous le four électrique puisqu'il peut provoquer la formation de condensations dans ce dernier.

Le four est équipé d'un câble électrique et d'une prise de courant monophasé. Le branchement devra être fait à une PRISE de TERRE.

ATTENTION: CE FOUR DOIT ÊTRE BRANCHÉ À UNE PRISE DE TERRE.

Le fabricant et le fournisseur n'acceptent aucune réclamation de pannes ou d'accidents personnels causés par la non exécution de ces instructions.

Service d'Assistance Technique (S.A.T.)

Résolution de Problèmes

Les réparations ou les interventions effectuées par un personnel non qualifié peut donner lieu à des situations dangereuses.

Toute réparation ou intervention doit être effectuée par le fabricant, les agents autorisés ou les techniciens spécialisés.

Si vous détectez une anomalie quelconque dans le four, avant de contacter le S.A.T., effectuez les vérifications suivantes:

1. Vérifiez la prise de courant à laquelle est relié le four (branchez un autre appareil ménager à cette prise de courant et vérifiez s'il fonctionne).
3. Si la lampe du four s'allume mais les aliments ne chauffent pas, vérifiez si la porte est bien fermée (si la porte ne ferme pas correctement, les micro-ondes ne seront pas produites).

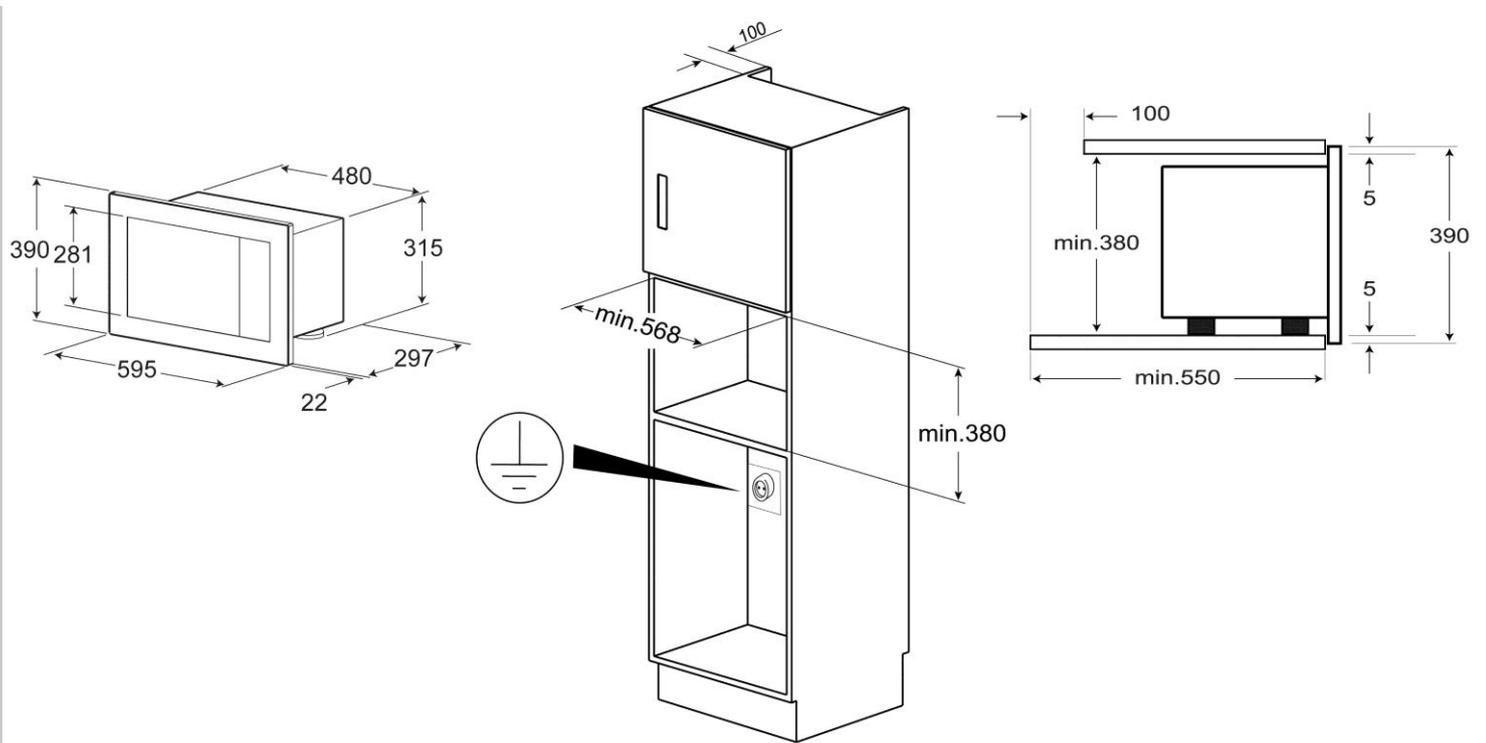
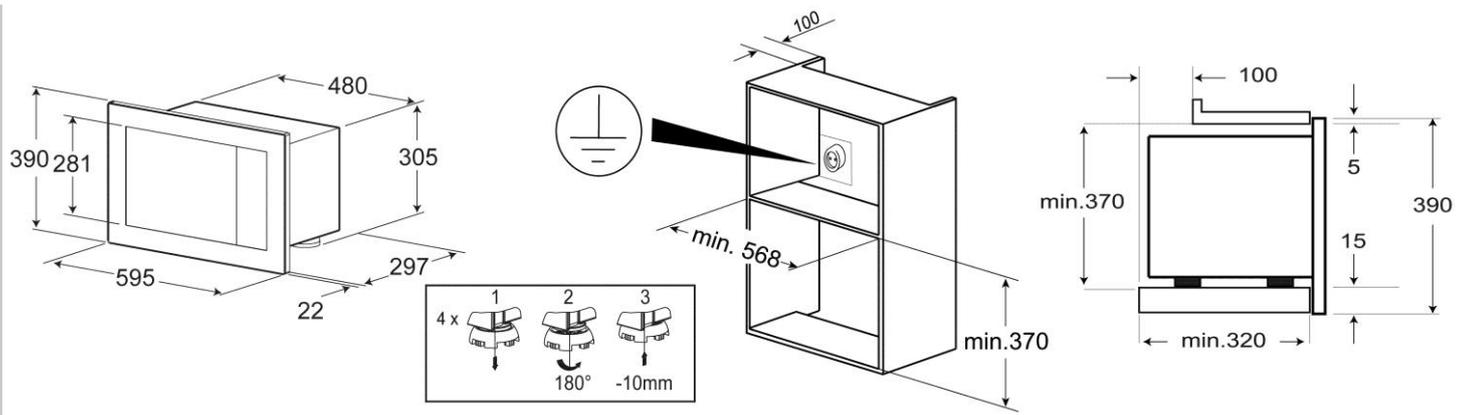
Remplacement du Câble d'Alimentation

Si le câble d'alimentation est endommagé, afin d'éviter des situations dangereuses, celui-ci ne pourra être remplacé que par le fabricant, les agents autorisés ou à les techniciens spécialisés parce que cette opération exige des outils spéciaux.

Remplacement de la Lampe

Sur les modèles ne disposant pas de couvercle pour le remplacement de la lampe, cette opération exigeant des outils spéciaux, devra être effectué par le Service d'Assistance Technique.

Installation / Montage / Installation / التركيب





SMEG S.p.A.

VIA CIRCONVALLAZIONE NORD, 36

42016 GUASTALLA RE

ITALIA

Tel.: +39 0522 837 777

Fax: +39 0522 838 384